

SECONDI PIATTI

Salmone ripieno al formaggio e alle erbe

LUOGO: Europa / Finlandia

DOSI PER: 4 persone DIFFICOLTÀ: molto bassa REPERIBILITÀ ALIMENTI: molto facile



1KG DI FILETTO DI SALMONE, PEPE
NERO, SALE, SUCCO DI
LIMONE. INGREDIENTI DEL RIPIENO

formaggio non stagionato

aneto

erba cipollina e timo

PREPARAZIONE

- 1 Condire il filetto di pesce con sale e pepe nero a piacere. Usando un coltello affilato, creare un'apertura profonda meno di un centimetro in mezzo al filetto dalla testa alla coda. Mettere il coltello nell'apertura e tagliare una tasca su entrambi i lati dell'apertura. Aprire le tasche e cospargere il formaggio all'interno. Cospargere l'aneto, l'erba cipollina e il timo ben tritati sul formaggio. Piegare la parte superiore di ciascuna tasca sopra il formaggio e gli odori. Chiudere l'apertura con degli stuzzicadenti da 5cm. Versare il succo

di limone. Infornare a 200°C per circa 20/25 minuti. Quando il pesce è pronto, rimuovere gli stuzzicadenti.

Servire con patate lesse e insalata verde.